

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-12 (2014・7・31)

ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズ 第六弾
 丁寧に取り上げて生まれた極上の口どけをお楽しみください

～ チーズスフレロールケーキ～

パストリーブティック「ORIGAMI」にて
 2014年8月1日(金)～2014年8月31日(日) / 2,057円(税込み)

ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町 総支配人: 但馬 英俊)では、2014年8月1日(金)～2014年8月31日(日)までの期間限定で、ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズの第六弾「チーズスフレロールケーキ」(2,057円 / 税込み)をパストリーブティック「ORIGAMI」にて販売いたします。

シーズン毎に種類を変えて販売するオリジナルロールケーキの第六弾は、シェフパティシエ 安里が得意とする“チーズ”を用いた一品です。毎年開催されているキリ クリームチーズコンクールの第3回(2003年)にて、生菓子部門で金賞を受賞した経歴を持つ安里が、チーズの風味と味わいをバランスよく、そして心地良く楽しんでいただきたいという思いをオリジナルロールケーキで表現いたしました。

使用するチーズは、安里のこだわりである“乳”の味わいが良く風味が豊かなフランス産のクリームチーズを選びました。生地を生成するにあたり、卵の黄身と白身をわけ、白身を丁寧に泡立てきめ細やかなメレンゲに仕立ててから混ぜ加える「別立て」を行います。それにシェフ厳選のクリームチーズや薄力粉などの素材を加えた生地を、「湯せん焼」で焼き上げます。これは水を利用した手法で、焼き上げる際の温度が水の沸点である100度に留まり、焼き色をつけず生地の水分をしっかりと保ちながら火を通すことができます。どちらの工程も通常より時間のかかる作業ながら丁寧に行うことで、しっとりときめ細やかな生地が焼きあがり、口に含んだときに溶けてゆくように感じる口どけは極上のものとなります。

中に包みこむクリームは、チーズとの相性を考えてヨーグルトクリームに仕立てました。ヨーグルトの酸味が清涼感を加え、チーズの風味と味わいをより軽やかに感じさせます。このクリームも生地の食感とのバランスを意識し、形がくずれないギリギリの柔らかさに仕上げました。

時間をかけ1つ1つ丁寧に仕立てることで生まれる極上の口どけと軽やかな余韻を1つにした逸品です。ちょっとしたおもたせや、ご自身へのご褒美にいかがでしょうか。

パストリーブティック「ORIGAMI」では、今後も季節のイベントや旬の素材を取り入れた様々なテイクアウト商品を随時販売して参ります。ザ・キャピトル オリジナルロールケーキシリーズの第七弾は栗を用いたロールケーキを予定しております。

〔お客様からのお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急
 パストリーブティック「ORIGAMI」
 Tel:03-3503-0208(直通)
 上記営業時間外はこちらへご連絡ください
 Tel:03-3503-0872

〔本件に関するお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急
 マーケティング&セールス: 前場(ぜんば)
 Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)
 E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp

ザ・キャピトルホテル 東急

【ザ・キャピトル オリジナル ロールケーキシリーズ 第六弾】

「チーズスフレロールケーキ」

【価格】 2,057 円（税込み）

【販売期間】 2014 年 8 月 1 日（金）

～2014 年 8 月 31 日（日）

【販売場所】 ペストリーブティック「ORIGAMI」

【営業時間】 平日 11:00～20:00

土日祝日 11:00～18:00

※数量限定で販売いたしますので、
売り切れ次第終了とさせていただきます。



■ ホテル概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろう和（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄 国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13 室のスイートルームを含む全 251 客室のほか、5 つのレストラン&バー、ペストリーブティック、540 平方メートルの「鳳凰」を中心に 5 つの宴会場、スパ&フィットネスには 20m のインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバーを完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL:03-3503-0109（ホテル代表）

www.capitolhoteltokyu.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅

6 番出口 地下直結

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6 番出口 地下直結



安里 哲也（ザ・キャピトルホテル 東急 シェフパティシエ）

1971 年 大阪府生まれ。1988 年 和食の料理人としてキャリアをスタート。

懐石料理などの御食事後に提供されるフルーツ「水菓子」から着想を得て独学で

デザートの研究をしたことがきっかけとなり、25 歳で洋菓子へ転向。2000 年に

名古屋東急ホテル入社後は、2009 年「ジャパンケーキショー トップオブパティシエ」

優勝など、数々のコンテストで優秀な成績を収める。

2010 年 ザ・キャピトルホテル 東急のシェフパティシエに就任。

現在は次世代トップパティシエの一人として、日本洋菓子協会連合会 指導員やコンテスト審査員も歴任。

旬の食材に注目し、素材でクラシカルな中に季節を感じることでできる商品を提案している。

